Рецепты • Напитки • Сервировка • Техника для кухни • Продукты • Рестораны

Кушать подано!

www.appetite.org.ua

№12(31) 2008

ISSN 1819-8910

4 821819 891063 12

В ночь под Новый год принято пить шампанское, соревноваться в количестве произнесенных тостов, дегустировать десятки десертов и обязательно загадывать желания, а потом следующие 365 дней мечтать об их осуществлении... Пусть в новом году все ваши мечты сбудутся так же легко и просто, как из муки, крема и цветного драже «вырос» этот сладкий сказочный домик (рецепт на стр. 47).

Мечты сбываются!

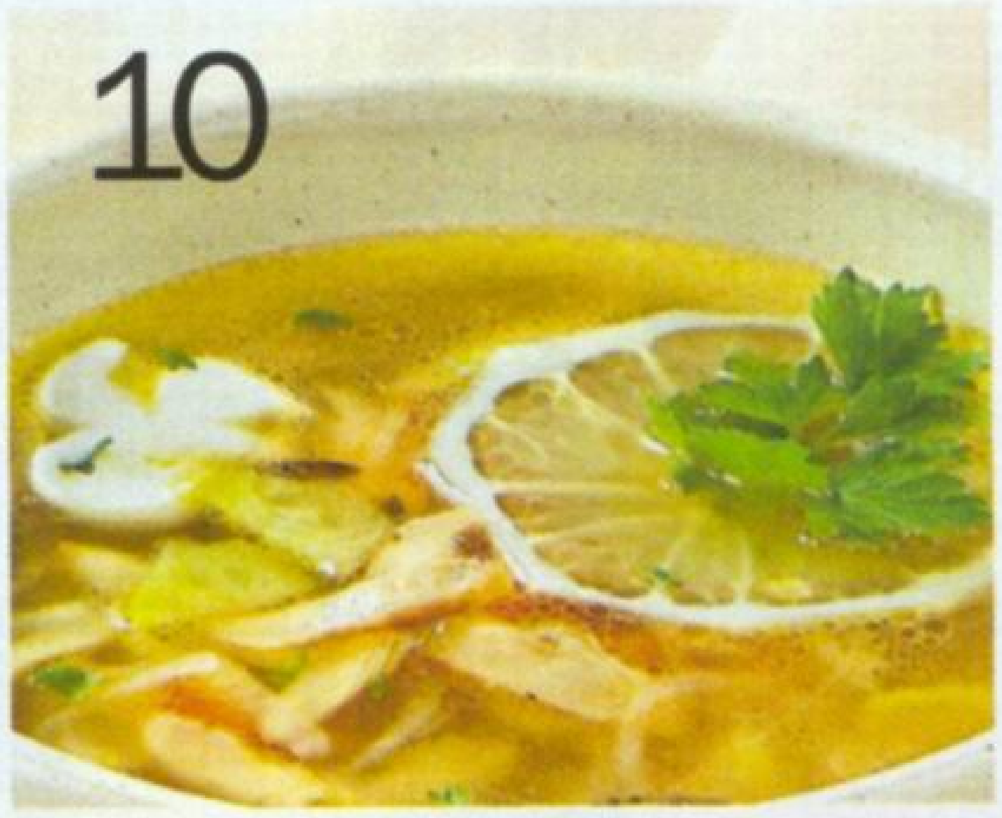
- вкусные солянки
- узбекская кухня
- салаты с рыбой
- изобилие десертов

70 рецептов + 1 ресторан

2 коктейля с шампанским

КУШАТЬ подано!

№12(31) '2008



www.appetite.org.ua

6 Новости

8 За покупками
Сладкие грезы

10 Первые блюда
Клуб любителей солянки

14 Праздничная кухня
Рис с выдумкой

18 Готовим в декабре
Обожаю лисички!

22 Wellness-меню
Красная рыбка

24 Простые рецепты
Лучшая закуска

31 Старинные украинские рецепты
Только без мук!

35 Мастер-класс
Праздник на пороге

38 Гурман-клуб
Еда как фетиш

40 Кулинарная библиотека
Что у нас на десерт?

47 Рецепт с обложки
Сладкий домик

48 Национальная кухня
Гостеприимство по-узбекски

56 Напитки
Радость в бокале

58 Рецепты читателей
Сказочная тыква

60 Конкурс

63 Посуда
Ведерко шампанского

64 Техника
Про еду на пару

65 Сервировка
Новое счастье

66 Кулинарные хитрости
5 способов сделать солянку еще вкуснее

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Татьяна Капелюшна

АРТ-ДИРЕКТОР
Вячеслав Марченко

ДИЗАЙНЕРЫ
Михаил Килеса,
Наталья Недзведская,
Анастасия Леднёва

КОНТРОЛЬНЫЕ РЕДАКТОРЫ
Мария Марченко,
Элеонора Чепинская

ФОТОГРАФ Владимир Хомяков

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ
Татьяна Кожанова, Оксана Корж,
Анна Карвацкая

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская, Ольга Петрусь

Журнал «Кушать подано!», №12(31) 2008
Свидетельство о регистрации КВ №13373-2257ПР
от 06.11.2007 г.
Подписной индекс 95474
Выходит 12 раз в год. Издается с апреля 2006 г.
Учредитель и издатель – ООО «Блиц-Пресс»
Директор – Николай Москаленко

За содержание и достоверность рекламной информации ответственность несет рекламодатель.
Мнение редакции не всегда совпадает с точкой зрения авторов.

Полная или частичная перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Цветоделение и печать – СЭЭМ
Киев, ул. Бориспольская, 15; тел. 425-1254
Цена свободная. Тираж 55 000 экз.

Адрес редакции и издателя: 02140, Киев, ул. Мишуги, 3-в, оф. 19
Телефон редакции: (044) 501-4860, факс: (044) 501-4863
E-mail: office@imedia.org.ua, http://www.appetite.org.ua

По вопросам размещения рекламы обращайтесь, пожалуйста, по телефонам: (044) 501-4860, 501-4861

© «Блиц-Пресс», 2008 г.
Все права защищены.

international media издательский дом

Journal-plaza.net ®

Королевская сладость

Коричневый сахар – это экзотическое лакомство для королей и знати, несколько веков назад ценившееся на вес золота. Сегодня он по-прежнему пользуется популярностью во всем мире как идеальное дополнение к чаю и кофе, а также применяется для украшения выпечки и десертов.

Коричневый сахар «Демерара» от ТМ «Сладов» обладает природным вкусом и цветом, имеет непревзойденно хрупкую структуру кристаллов, наполненую ароматом сахарного тростника. Благодаря содержанию тростниковой патоки сохраняет все полезные для человеческого организма вещества – витамины и микроэлементы.

Коричневый сахар «Демерара» от ТМ «Сладов» медленнее усваивается организмом, чем обычный, поэтому при умеренном употреблении не станет причиной избыточного веса.

Коричневый сахар «Демерара» от ТМ «Сладов» – это сахар с чудесной историей и незабываемым вкусом, экзотический продукт цвета южного солнца для настоящих гурманов.

Элитная посуда

Коллекция шедевров от Zepter включает в себя кухонную посуду, линию изысканных ваз и украшений для стола, высококачественные наборы столовых приборов, комплекты для напитков (стальные с золотым декором и посеребренные), тарелки-подставки и скатерти, а также семь великолепных фарфоровых сервизов.

Фарфор от Zepter является заключительным штрихом в полноценном подходе к трапезе, который предполагает приготовление здоровой и вкусной пищи, красивую сервировку стола, что позволяет насладиться как прекрасными блюдами, так и праздничным антуражем.

Все семь коллекций отличаются мастерством исполнения, высоким качеством и утонченным художественным вкусом, а также разнообразием стиля и идеальным сочетанием классического искусства и современности.

Binatone FS 404D: функциональность и компактность

Уникальная пароварка Binatone FS 404D мощностью 900 Вт поможет сбалансировать и разнообразить ваш рацион и, кроме всего прочего, докажет, что здоровая диетическая пища может быть не только полезной, но и очень вкусной. В трех чашах общим объемом 10,7 л вы одновременно сможете приготовить мясо, рыбу и овощи, а отдельная чаша для риса и специальные углубления для варки яиц помогут быстро отварить необходимое количество нужных продуктов. Функции поддержания заданной температуры и «Отложенный старт» до 24 часов делают пароварку Binatone FS 404D еще более практичной. А такие необходимые «мелочи», как ЖК-дисплей с голубой подсветкой, таймер на 90 минут со звонком и автоотключением, часы и высокоскоростной нагревательный элемент, значительно упростят работу на кухне.

Journal-plaza.net ®

Сладкие грезы

Что за праздник без тортика? Но если раньше дамы предпочитали печь сами (переписывая у знакомых фирменные рецепты «Наполеона» или «Медовика»), то сейчас и без того хлопотные предновогодние дни можно потратить более рационально, а торт – просто купить.

Торт "Пражский"

Старая добрая классика с добавлением какао-порошка и коньяка.

Торт "Киевский"

«Киевский» торт с безе и орехами – визитная карточка украинской столицы.

Торт "Хрещатый яр"

Любимый многими торт с традиционной рецептурой.

Торт "Барвинок"

Слои бисквита и суфле, украшенные мелкой шоколадной крошкой и рисунком.

Торт "Грильяжный Рошен"

Традиционный торт с поджаренными орехами (кешью и фундук) и какао.

ВЛАДИМИР ХОМЯКОВ

Journal-plaza.net ®

Клуб любителей солянки

До конца XIX века солянку именовали «селянкой», а появившееся в прошлом веке название самого популярного ресторанного блюда русской кухни произошло оттого, что в нем используется много соленых продуктов – огурцы, каперсы, маслины и т. д. В сегодняшней подборке отыщите солянку, которая придется по вкусу и вам.

90 минут | 486 ккал | 8 порций

Солянка сборная мясная

На 8 порций:

- *1 л мясного бульона*
- *200 г филе телятины*
- *80 г ветчины*
- *80 г сосисок*
- *100 г говяжьего языка*
- *100 г соленых огурцов*
- *250 мл огуречного рассола*
- *1 луковица*
- *50 г маринованных шампиньонов*
- *50 г оливок без косточек*
- *50 г маслин без косточек*
- *4 ст.л. сливочного масла*
- *1 ст.л. томатной пасты*
- *1 лимон*
- *125 мл сметаны*
- *соль, перец по вкусу*

1 Телятину запеките целым куском. Язык отварите, опустите на 3–4 минуты в холодную воду, затем очистите от кожицы. Сосиски нарежьте ломтиками, ветчину, язык и телятину – соломкой.

2 Лук мелко порубите, обжарьте в масле, добавьте нарезанные соломкой грибы и огурцы, томатную пасту. Жарьте все вместе еще несколько минут, затем влейте немного воды и протушите до готовности.

3 Огуречный рассол доведите до кипения, снимите пену.

4 В бульон положите все мясные компоненты и тушеные овощи, влейте рассол. Добавьте оливки, посолите, поперчите, варите на медленном огне 15 минут.

5 При подаче положите в тарелки по ломтику лимона, маслины и заправьте сметаной.

Journal-plaza.net ®

Солянка с белыми грибами

35 минут | 305 ккал | 4 порции

На 4 порции:

- 400 г белых грибов
- 2 луковицы
- 1 соленый огурец
- 1/2 корня петрушки
- 2 помидора
- 1 ст.л. сливочного масла
- 1 л грибного бульона
- несколько маслин
- 4 ломтика лимона
- 1 ст.л. сметаны
- 1 ст.л. рубленой зелени петрушки
- соль, черный перец горошком, лавровый лист по вкусу

1 Очищенный от кожицы и семян огурец нарежьте ломтиками и припускайте в небольшом количестве бульона в течение 10 минут.

2 Грибы и лук нарежьте соломкой, петрушку измельчите, все обжарьте в масле, затем положите в кипящий бульон и варите 10 минут.

3 Добавьте огурец, нарезанные тонкими ломтиками помидоры, маслины, специи и варите еще 5–7 минут.

4 Подавайте солянку с ломтиком лимона, очищенного от цедры, добавив сметану и зелень.

Кулинары утверждают, что не стоит класть в грибную солянку лимон, потому что он может перебить грибной вкус и аромат, но если вам нравится с лимоном, смело кладите его.

FOTO.MILLIONMENU.RU

Journal-plaza.net ®

35 минут | 226 ккал | 2 порции

Маслины в солянку лучше положить непосредственно перед подачей блюда на стол.

Солянка с квашеной капустой

На 2 порции:

- 200 г квашеной капусты
- 1 соленый огурец
- 1 морковь
- 50 г маринованных грибов
- 1 луковица
- 1 ст.л. растительного масла
- 1 ч.л. сахара
- 1 ч.л. томата-пюре
- 10 г маслин
- 10 г каперсов
- соль, перец по вкусу

1 Капусту протушите с растительным маслом, положите нарезанные соломкой огурец, маринованные грибы, морковь, лук, приправьте сахаром, солью и перцем.

2 Добавьте томат-пюре и тушите овощи с грибами до готовности.

3 Перед подачей украсьте маслинами и каперсами.

Journal-plaza.net ®

Солянка домашняя

На 4 порции:

- 40 г ветчины
- 40 г сосисок
- 40 г говядины
- 90 г репчатого лука
- 80 г соленых огурцов
- 150 г картофеля
- 60 г томата-пюре
- 30 г сливочного масла
- 800 г мясного бульона
- 40 г сметаны
- 10 г рубленой зелени петрушки
- соль, черный перец горошком, лавровый лист по вкусу

1 Мясные продукты предварительно проварите в бульоне, на котором будете готовить солянку, закладывая их последовательно, с учетом сроков варки.

2 Соленые огурцы нарежьте соломкой и припустите в небольшом количестве бульона.

3 Лук нарежьте соломкой, спассеруйте на масле, добавьте томат-пюре и прожарьте.

4 В кипящий бульон положите нарезанный дольками картофель и варите почти до готовности.

5 Добавьте лук, огурцы, отваренные мясные продукты, нарезанные соломкой, специи, соль.

При подаче заправьте солянку сметаной и посыпьте рубленой зеленью петрушки.

Journal-plaza.net ®

Рис с выдумкой

Рис идеально подходит для приготовления изысканных блюд к праздничному столу. ТМ «Жменька» докажет это утверждение.

Зернышки пропаренного риса Gold ТМ «Жменька» благодаря специальной обработке паром сохраняют 80% витаминов и минералов.

Рисовый салат с копченой курицей и ананасами

На 4 порции:

- *200 г мякоти копченой курицы*
- *100 г вареного риса Gold ТМ «Жменька»*
- *100 г консервированного ананаса*
- *150 г листьев салата*
- *2 ст.л. лимонного сока*
- *4 ст.л. майонеза*
- *2 ст.л. рубленых грецких орехов*
- *зелень петрушки*
- *соль, молотый белый перец по вкусу*

1 Мякоть курицы и ананас нарежьте ломтиками. Листья салата промойте, обсушите и нашинкуйте.

2 Соедините рис с подготовленными продуктами, выложите в салатник, посолите, поперчите и полейте майонезом, смешанным с лимонным соком.

3 Дайте салату постоять 30–35 минут.

4 При подаче посыпьте рублеными грецкими орехами, оформите зеленью.

Journal-plaza.net ®

Рисовый салат с соусом карри

На 4 порции:

- 200 г вареного длиннозернистого риса «Отборный» ТМ «Жменька»
- 150 г вареного говяжьего языка
- 2 киви
- 2 ст.л. оливкового масла
- 1 ч.л. рубленого чеснока
- 2 ст.л. жареных кедровых орешков
- 1 ст.л. рубленой зелени петрушки
- 1 ч.л. карри
- соль по вкусу

1 Язык нарежьте соломкой, очищенный киви – круглыми ломтиками.

2 Для соуса оливковое масло соедините с чесноком, орехами, зеленью, карри и солью.

3 При подаче ломтики киви, нарезанный язык и рис уложите горкой, смазывая каждый слой приготовленным соусом. Салат можно украсить физалисом или же листочками мяты.

Уникальность риса «Отборный» от ТМ «Жменька» в том, что после дополнительной сортировки остаются только целые зерна одного размера.

Journal-plaza.net ®

Рис «Изысканный»

На 12 порций:

- *500 г вареного риса «Арборио» ТМ «Жменька»*
- *2 ст.л. сахара*
- *1–2 ст.л. оливкового масла*
- *400 г сухофруктов без косточек (изюм, курага, чернослив)*
- *100 г фиников*
- *100 г грецких орехов*

1 Рис смешайте с сахаром и оливковым маслом и выложите в форму для пудинга слоем в 2 см.

2 Сверху положите часть промытых и распаренных сухофруктов, слегка придавите.

3 Выложите слоями оставшийся рис и сухофрукты так, чтобы сверху был слой риса.

4 Варите на паровой бане около 30 минут.

5 Подавайте на плоской тарелке, оформив орехами и финиками.

«Арборио» ТМ «Жменька» – это итальянский длиннозернистый рис, который при варке становится кремообразным, вбирая при этом вкус и аромат других ингредиентов.

Рис прекрасно сочетается с сухофруктами и орехами, подтверждение тому – изысканное и праздничное кольцо.

10 минут | 136 ккал | 12 порций

FOTO.MILLIONMENU.RU

Journal-plaza.net ®

Journal-plaza.net ®

Яблоки, запеченные с рисом, фруктами и орехами

На 4 порции:

- *4 яблока*
- *4 ст.л. вареного риса «Жасмин» ТМ «Жменька»*
- *2 ст.л. изюма без косточек*
- *2 ст.л. нарезанных фиников*
- *1 ст.л. молотых грецких орехов*
- *4 ст.л. сахара*

1 Яблоки промойте, срежьте верхнюю часть, чтобы получилась крышечка, и осторожно удалите сердцевину.

2 Смешайте рис с сахаром, промытым изюмом, финиками и орехами.

3 Заполните яблоки начинкой, накройте крышечками и поставьте печься в духовку, разогретую до 180°С.

4 Запекайте в течение 10–15 минут. Подавайте яблоки горячими.

Рис «Жасмин» ТМ «Жменька» относится к ароматным сортам риса. Выращивается он в Таиланде в особых климатических условиях.

Для запекания и фарширования нужно выбирать крепкие яблоки.

30 минут | 336 ккал | 4 порции

Journal-plaza.net ®

Обожаю лисички!

45 минут | 332 ккал | 2 порции

Картофельный суп с лисичками

На 2 порции:

- 300 г картофеля
- 1 луковица
- 2 ст.л. оливкового масла
- 600–650 мл овощного отвара
- 120 г лисичек
- 250 мл соевой пасты
- 2–3 ч.л. тертого хрена
- 30 г печеных шариков из заварного теста
- 2–3 веточки петрушки
- соль, перец по вкусу

1 Картофель очистите, нарежьте ломтиками. Лук очистите, измельчите. Половину лука обжарьте в 1 ст.л. масла. Картофель разварите в овощном бульоне. Лисички промойте, большие грибы разрежьте пополам. Петрушку измельчите.

2 Обжаривайте грибы в оливковом масле 3 минуты, добавьте оставшийся лук и прожарьте еще 2 минуты. Посыпьте петрушкой, посолите и поперчите.

3 В картофельное пюре добавьте соевую пасту и тертый хрен, перемешайте. При подаче в каждую тарелку выложите грибы, посыпьте шариками из заварного теста.

Лисичка – гриб, который знают и, более того, любят все. Его очень сложно спутать с другими грибами. Лисичка хорошо хранится, и благодаря полному отсутствию «вредителей» она считается «идеальным» грибом. В декабре предлагаем приготовить лисички с картофелем. Ароматно, вкусно и по-нашему!

Journal-plaza.net ®

Картофель, запеченный с сыром рикотта и лисичками

На 2 порции:

- 2 большие картофелины (по 300 г)
- 6 ст.л. оливкового масла ТМ Carapelli
- 200 г лисичек
- 250 г сыра рикотта
- зелень шнитт-лука и кервеля
- 6 редисок
- 3 молодые луковицы
- 2 ч.л. лимонной цедры
- 1–2 ст.л. лимонного сока
- соль, перец по вкусу

1 Вымытый картофель натрите солью и оливковым маслом, выложите на промасленный противень и выпекайте около 1 часа при 180°С.

2 Сыр рикотта смешайте с лимонной цедрой и соком, посолите и поперчите. Шнитт-лук, кервель и редис измельчите и добавьте в сыр.

3 Лисички помойте, большие грибы разрежьте пополам, обжарьте 3 минуты в оставшемся оливковом масле. Луковицы измельчите, добавьте к грибам, пожарьте еще 2 минуты, посолите и поперчите. Горячий картофель разрежьте, наполните соусом из сыра рикотта и грибами.

Оливковое масло ТМ Carapelli станет отличным дополнением к простому и вкусному блюду – печеному картофелю.

Imported from Italy
SINCE 1893
Carapelli®
FLORENCE

30 минут | 500 ккал | 2 порции

Journal-plaza.net ®

Куриный пирог лучше всего подавать горячим. Быстро украсьте верх пирога «сеточкой» из майонеза, оформите зеленью, грибами, посыпьте молотой паприкой.

FOTO.MILLIONMENU.RU

Journal-plaza.net ®

Куриный пирог

На 8 порций:

- *300 г куриного филе*
- *2 яичных желтка*
- *100 г сливочного масла*
- *100 мл молока*
- *1 ч.л. куриной приправы «Мивина Букет» в гранулах*
- *400 г муки*
- *2 луковицы* • *1 морковь*
- *500 г грибов*
- *200 г майонеза*
- *200 г колбасного сыра*
- *1 ч.л. овощной приправы «Мивина Букет»*
- *соль по вкусу*

1 Растворите куриную приправу в гранулах в стакане горячей воды. Филе пропустите через мясорубку, добавьте бульон, масло, молоко, желтки, соль.

2 Добавьте в фарш муку, замесите крутое тесто. Разделите его на три части, раскатайте коржи, испеките в смазанной маслом форме.

3 Для начинки спассеруйте мелко нарезанные лук и морковь, добавьте грибы и овощную приправу, обжарьте. Добавьте майонез, тертый сыр и перемешайте.

4 На корж выложите половину начинки, накройте вторым коржом, выложите оставшуюся начинку и накройте третьим коржом.

Приправа «Букет» от Мивины – это идеальный букет свежих овощей, зелени и ароматных специй. В рецепт приправы добавлено куриное мясо, которое наполняет готовящееся блюдо насыщенным ароматом курочки.

Твій секрет особливого смаку!

У приправі "Букет" від Мівіни стиглі овочі, свіжа зелень та духмяні спеції гармонійно поєднуються і наповнюють кожну вашу страву довершеним букетом смаку та аромату.

МІВІНА

Букет

Journal-plaza.net ®

Красная рыбка

А знаете ли вы, что определение «красная рыба» было присвоено осетровым рыбам несмотря на то, что мясо осетровых – белое. Дело в том, что в старину словом «красный» называли все редкое, красивое и дорогое. Гораздо позже к «красной рыбе» причислили и лососевых.

Салат с копченой горбушей

На 8 порций:

- 300 г филе горбуши горячего копчения
- 4 вареные картофелины
- 1 болгарский перец
- 2 соленых огурца
- 2 небольших корня хрена
- 20 г зеленого лука
- 4 ст.л. майонеза
- перец по вкусу

15 минут | 260 ккал | 8 порций

1 Филе рыбы нарежьте кубиками, картофель, перец и огурцы – ломтиками. Хрен натрите на мелкой терке.

2 Подготовленные ингредиенты соедините, заправьте майонезом, поперчите и перемешайте.

3 При подаче посыпьте салат колечками лука, украсьте ломтиками рыбы и зеленью.

Journal-plaza.net ®

Салат с семгой

На 4 порции:

- 500 г филе семги
- 4 киви
- 2 луковицы
- 4 помидоров
- 2 болгарских перца
- 20 г зеленого лука
- 4 ст.л. лимонного сока
- 4 ст.л. апельсинового (грейпфрутового) сока
- 2 ст.л. оливкового масла
- 1/2 ч.л. сахара
- соль, перец по вкусу

1 Лук нарежьте кольцами, перец – соломкой. Помидоры разрежьте на четыре части. Зеленый лук нарежьте колечками, киви – ломтиками.

2 Для заправки смешайте сок лимона и апельсина, добавьте оливковое масло, поперчите и посолите.

3 Рыбное филе сбрызните лимонным соком, посолите и обжарьте в оливковом масле.

4 Выложите на блюдо нарезанные овощи, сверху жареную рыбу и полейте заправкой.

Рыба «обожает» сок цитрусовых (не только традиционный лимонный, но и апельсиновый и грепфрутовый), поэтому поливайте ее обильно.

25 минут | 384 ккал | 4 порции

Journal-plaza.net ®

Лучшая закуска

30 минут · 287 ккал · 4 порции

Правильно подметил гостеприимный русский народ: «Хороша закуска капуста: и на столе не пусто, и съедят – не жалко». Предлагаем накрыть стол предложенными капустными блюдами – уверяем, родные и близкие отанутся довольны.

Капуста с креветками

На 4 порции:

- *600 г белокочанной капусты*
- *400 г свежемороженых креветок в панцире*
- *2 ст.л. оливкового масла*
- *1 ч.л. белого вина*
- *зелень петрушки для украшения*
- *соль по вкусу*

1 Капусту нарежьте соломкой.

2 Креветки промойте, снимите панцири и обсушите.

3 Подготовленные креветки слегка обжарьте в масле, затем положите капусту, обжарьте, помешивая, до полной готовности, посолите и влейте вино.

4 Подавайте блюдо горячим, украсив его зеленью петрушки.

FOTO.MILLIONMENU.RU

Journal-plaza.net ®

Капустная запеканка

На 4 порции:

- *800 г белой капусты*
- *120 г ветчины*
- *2 ст.л. растительного масла*
- *1 морковь*
- *2 ст.л. манной крупы*
- *2 яйца*
- *3 ст.л. майонеза*
- *1/3 ч.л. молотого майорана*
- *2 ст.л. панировочных сухарей*
- *соль, перец по вкусу*

1 Ветчину нарежьте кубиками, обжарьте в растительном масле.

2 Капусту мелко порубите, перетрите с солью. Образовавшуюся жидкость следует слить.

3 Морковь натрите на мелкой терке, соедините с капустой. Добавьте майоран, пересыпьте манной крупой. Влейте в эту смесь взбитые яйца, посолите, поперчите и перемешайте.

4 В форму, смазанную маслом, выложите полученную массу, смажьте ее майонезом, сверху уложите ветчину и посыпьте сухарями. Запекайте до готовности.

5 При подаче запеканку посыпьте рубленой зеленью и нарежьте на порции.

Капустная запеканка – это самое простое блюдо, которое можно предложить на ужин всем без исключения членам семьи – и взрослым, и детям.

30 минут | 412 ккал | 4 порции

Journal-plaza.net ®

Салат с консервированными грибами

На 3 порции:

- *100 г консервированных грибов ТМ «Шарм» (белых или опят)*
- *200 г белокочанной капусты*
- *1 луковица*
- *3 ч.л. сахара*
- *3 ст.л. растительного масла*
- *зелень петрушки для украшения*
- *соль, перец по вкусу*

1 Белокочанную капусту некрупно нашинкуйте. Лук мелко порубите и обдайте кипятком.

2 Грибы откиньте на дуршлаг, промойте, нарежьте некрупными кусочками.

3 Капусту соедините с луком и грибами, посолите, поперчите, заправьте сахаром и сбрызните растительным маслом.

4 Из крупных кусочков грибов с помощью фигурного ножа сделаете «цветы».

5 Украсьте салат зеленью петрушки.

Нужно быстро приготовить вкусный и необычный салат? Нет ничего проще. ТМ «Шарм» предлагает большой выбор грибов – собранных в Карпатах и законсервированных, – которые идеально дополнят любое праздничное и повседневное блюдо.

30 минут | 125 ккал | 3 порции

FOTO.MILLIONMENU.RU

Journal-plaza.net ®

25 минут | 154 ккал | 4 порции

Этот салат – богатейший кладезь витаминов и макроэлементов. Свежая капуста, клюква, протертая с медом, репа и морковь помогут побороть зимне-весенний авитаминоз.

Салат из репы, капусты и моркови

На 4 порции:

- *300 г свежей белокочанной капусты*
- *250 г репы*
- *200 г моркови*
- *100 г клюквы*
- *80 г меда*
- *зелень петрушки*
- *соль по вкусу*

1 Снимите с капусты несколько верхних листьев (при необходимости), удалите кочерыжку. Нашинкуйте капусту тоненькой соломкой.

2 Морковь и репу очистите от кожицы и натрите на крупной терке.

3 Клюкву разотрите с медом, оставив несколько ягодок для украшения.

4 Овощи смешайте, посолите и заправьте салат медом с клюквой.

5 Перед подачей салат уложите горкой в салатник, украсив веточками петрушки и ягодами клюквы.

Journal-plaza.net ®

Капустники

На 5 порций:

- *750 г белокочанной капусты*
- *100 г тертого сыра*
- *50 г сметаны*
- *2 яйца*
- *3 ст.л. растительного масла*
- *свежая зелень укропа и петрушки*
- *соль по вкусу*
- *сливочное масло или сметана к готовому блюду*

1 Капусту мелко нарежьте, положите в сковороду слоем не более 5 см и припустите с добавлением сметаны.

2 Приготовленную массу охладите до 60–70°С, добавьте тертый сыр, яйца, соль и хорошенько перемешайте.

3 На раскаленную сковороду с растительным маслом ложкой разложите приготовленную массу и обжарьте оладьи с обеих сторон до образования румяной корочки.

4 Подавайте оладьи со сливочным маслом или сметаной, украсив зеленью укропа и петрушки.

50 минут | 298 ккал | 5 порций

Оладьи из капусты – это очень простое и сытное блюдо, да и готовятся они быстро. Капустники вкусны не только теплыми, но и холодными.

Journal-plaza.net ®

Капустные рулетики

На 10 порций:

- *1 средний кочан белой капусты*
- *1 небольшой корень сельдерея*
- *2 моркови*
- *2 луковицы*
- *2 болгарских перца*
- *2 помидора*
- *2 яблока*
- *300 г грибов*
- *300 г сметаны*
- *160 г тертого твердого сыра «Гауда» ТМ «Шостка»*
- *1/2 ст.л. муки*
- *1 ст.л. томата-пюре*
- *4 ст.л. растительного масла*
- *5 ст.л. рубленых грецких орехов*
- *рубленая зелень укропа*
- *соль, специи по вкусу*

1 Капустные листья отварите в кипящей подсоленной воде в течение 10–15 минут, срежьте утолщенные части.

2 Для фарша морковь натрите на крупной терке; лук, перец и сельдерей мелко нарежьте, обжарьте в масле, добавьте нарезанные яблоки, помидоры. Грибы мелко порубите, обжарьте в масле, смешайте с фаршем.

3 Для соуса подрумяньте муку на сковороде без масла до светло-желтого цвета. Разведите муку сметаной, добавьте томат-пюре, доведите до кипения, посолите, приправьте специями по вкусу.

4 Капустные листья, наполненные фаршем, сверните в рулетики и уложите в смазанную маслом форму. Запекайте в разогретой духовке, за 10 минут до готовности залейте соусом, посыпьте тертым сыром и орехами. Подавайте, украсив зеленью.

Шостка

Умеренно выраженный сливочный вкус и аромат твердого сыра «Гауда» ТМ «Шостка» придаст капустным рулетикам мягкость, нежность и подарит аппетитную золотистую корочку.

Journal-plaza.net ®

Пирог с капустой

На 10 порций:

- *1 кг слоеного теста*
- *1 кг белокочанной капусты*
- *2–3 вареных яйца*
- *50–60 г сливочного масла*
- *соль по вкусу*

1 Капусту нашинкуйте, залейте небольшим количеством горячей воды и нагревайте под крышкой 3–4 минуты на сильном огне.

2 Воду слейте, добавьте в капусту рубленые яйца, посолите, перемешайте.

3 Из теста раскатайте две лепешки.

4 Одну лепешку уложите на противень, сверху выложите капустную начинку и нарезанное кусочками сливочное масло.

5 Накройте пирог второй лепешкой и аккуратно защипните края.

6 Выпекайте пирог в разогретой духовке до образования румяной корочки при 180°С.

Капустный пирог можно есть как самостоятельное блюдо или подавать к первому, а можно отрезать себе кусочек и смаковать, запивая несладким чаем.

80 минут | 440 ккал | 10 порций

FOTO.MILLIONMENU.RU

Journal-plaza.net ®

35 минут | 496 ккал | 8 порций

Праздник на пороге

Новый год не считается семейным праздником (в отличие от Рождества), и мы, как правило, отмечаем его большими шумными компаниями. Из года в год хозяйки готовят традиционные блюда к праздничному столу, но все-таки среди угощений должна быть и «изюминка». Ею может стать этот нежный десерт.

Journal-plaza.net ®

Кофейно-сливочный десерт

На 8 порций:

- *450 мл сливок 33% жирности*
- *200 мл молока*
- *200 мл холодного кофе (3 ч.л. кофе на 200 мл воды)*
- *250 г сахара*
- *25 г желатина*
- *200 мл холодной воды*
- *пачка шоколадных шариков (готовый сухой завтрак)*

1 Желатин замочите в 200 мл холодной кипяченой воды на 1 час. Затем доведите разведенный желатин до кипения, но не кипятите, остудите.

2 Сливки тщательно взбейте с сахаром. Добавьте к сливкам охлажденный желатин, хорошо перемешайте.

3 После того как масса загустеет, выложите шоколадные шарики. Добавьте половину сливок с желатином в молоко, аккуратно перемешайте.

Journal-plaza.net ®

4 Холодный кофе добавьте к оставшимся сливкам с желатином, хорошо перемешайте.

5 Выложите кофейно-сливочную смесь в креманки до половины. Поставьте в холодильник.

6 На шарики выложите сливочную массу. Поставьте десерт в холодильник на 1–2 часа. Сверху выложите еще немного шоколадных шариков.

Journal-plaza.net ®

ФОТО:MILLIONMENU.RU

Journal-plaza.net ®

Еда как фетиш

Французы различают два понятия, связанные с кулинарией, – «гурман» и «гурме». Гурман – это человек, который любит вкусно и сытно покушать, а знатока и ценителя именуют только «гурме». У нас же эти два термина воспринимаются как идентичные, поэтому нам ничто не помешает с «удвоенной» силой наслаждаться блюдами французской кухни.

85 минут | 449 ккал | 4 порции

Лягушачьи бедрышки

На 4 порции:

- *8 лягушачьих бедрышек*
- *500 мл молока*
- *50 г твердого сыра*
- *4 ст.л. томатного соуса*
- *3 ст.л. сливочного масла*
- *зеленый лук, петрушка и укроп для украшения*
- *соль, белый молотый перец по вкусу*

1 Лягушачьи бедрышки вымачивайте в молоке в течение одного часа, затем обсушите салфеткой, посолите, поперчите и обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета.

2 Обжаренные бедрышки уложите в смазанную маслом жаровню, залейте томатным соусом, посыпьте тертым сыром и запекайте в духовке, пока сыр полностью не расплавится.

3 При подаче посыпьте лягушачьи бедрышки рубленой зеленью петрушки и укропа, перья лука нарежьте колечками.

FOTO.MILLIONMENU.RU

Journal-plaza.net ®

Бутерброды с икрой и рыбой

На 4 порции:

- *8 ломтиков пшеничного хлеба*
- *80 г сливочного масла*
- *80 г лососевой икры ТМ «Камчадал»*
- *1 маленькая луковица*
- *120 г филе соленого лосося*
- *половина огурца*
- *половина лимона*
- *100 г творога*
- *2 ст.л. сметаны*
- *1 ст.л. тертого корня хрена*
- *зелень для украшения*
- *красный молотый перец по вкусу*

1 Зелень мелко порубите. Боковую поверхность хлебных ломтиков смажьте размягченным маслом и покройте рубленой зеленью. Четыре из полученных кусочков намажьте маслом сверху.

2 Для приготовления творожной массы творог соедините со сметаной, добавьте тертый корень хрена и молотый красный перец. Оставшиеся четыре ломтика хлеба покройте творожной массой и посыпьте рубленой зеленью.

3 На кусочки хлеба со сливочным маслом разложите икру, украсьте лимоном и зеленью. На ломтики с творогом положите рыбу, украсьте огурцом, колечками лука и зеленью.

Лососевая икра ТМ «Камчадал» прекрасно подходит для приготовления бутербродов, идеально сочетаясь со слегка подсушенным пшеничным хлебом.

25 минут | 322 ккал | 4 порции

«Ничто так не успокаивает меня, как запах сдобы, плывущий по дому. И все почему? Я просто очень люблю булки. Я выросла на сырниках, пирожках, варениках и тортиках...», – вспоминает Юлия Высоцкая. Если вы, как и она, безумный пекарь, то ее новая книга «Десерты» может оказаться очень полезной.

Что у нас на десерт?

40 минут | 288 ккал | 6 порций

Персиковый пудинг

На 6 порций:

- 6 персиков (слив, груш)
- 125 г сливочного масла
- 200 г сахара
- 2 яйца
- 120 г муки
- разрыхлитель (пропорции указаны на упаковке)
- ванильный концентрат

1 Половинки персиков без косточек положите в кастрюлю, залейте смесью из 4 ст.л. воды, 3 ст.л. сахара и 2–3 капель ванильного концентрата. Поставьте персики на огонь, тушите до мягкости.

2 Разотрите размягченное сливочное масло с сахаром, всыпьте муку и разрыхлитель, взбейте яйца и добавьте к полученной массе.

3 Персики выложите в форму, смазанную маслом, сверху покройте тестом и поставьте в разогретую до 150°С духовку на 25–30 минут.

ВЫСОЦКАЯ Ю. КОЛЛЕКЦИЯ "ЕДИМ ДОМА". ДЕСЕРТЫ/ЮЛИЯ ВЫСОЦКАЯ. –М.: ЭКСМО, 2007. – 112 С.: ИЛ.
БЛАГОДАРИМ ИЗДАТЕЛЬСТВО «ЭКСМО» ЗА ПРЕДОСТАВЛЕННУЮ КНИГУ

Journal-plaza.net ®

55 минут | 362 ккал | 4 порции

Миндаль в шоколаде

35 минут | 440 ккал | 3 порции

Круассаны с яблоками

90 минут | 370 ккал | 8 порций

Запеченные яблоки

Рецепты на обороте

Journal-plaza.net ®

Миндаль в шоколаде

На 4 порции:

- 200 г миндаля
- 100 г шоколада (горького или молочного)
- 4 ст.л. какао
- 1 ст.л. сахарной пудры

1 Высыпьте миндаль на противень и сушите в духовке в течение 30–40 минут.

2 Шоколад растопите на водяной бане. Не перемешивайте!

3 На бумагу для выпечки просейте какао, чтобы получился толстый слой.

4 Миндальные орешки окуните в шоколадную глазурь, затем обваляйте в какао. Для того чтобы избавиться от лишнего какао, миндаль можно положить на сито и слегка его «протрусить».

5 Подавайте минадаль в шоколаде, посыпав сахарной пудрой.

Круассаны с яблоками

На 3 порции:

- 3 круассана
- 2 яблока
- 30 г сливочного масла
- 2 ст.л. сахара
- 50 г сметаны или взбитых сливок
- корица по вкусу

1 Разрежьте круассаны вдоль пополам, положите на противень и отправьте в духовку на 2–3 минуты при температуре 180°С.

2 Яблоки разрежьте на 8–10 долек каждое, удаляя сердцевину.

3 В глубокой сковороде растопите сливочное масло, положите дольки яблок и несколько минут тушите на медленном огне. Когда они станут мягче, добавьте сахар и корицу – яблоки должны закарамелизоваться.

4 Смажьте одну часть круассана сметаной или сливками, сверху положите немного яблок, накройте второй половинкой круассана и полейте яблочной карамелью.

Запеченные яблоки

На 8 порций:

- 10–12 крепких яблок среднего размера
- 100 г фундука
- 100 г миндаля
- 100 г изюма
- 10–12 ч.л. жидкого меда
- 10–12 ч.л. сливочного масла
- мед для поливки

1 Сделайте в каждом яблоке глубокое отверстие, удалите сердцевину.

2 Измельчите в ступке миндаль и фундук.

3 Начините яблоки измельченными орехами с распаренным изюмом, добавляя по 1 ч.л. жидкого меда.

4 Уложите яблоки на противень и запекайте в течение часа.

5 Полейте еще раз каждое яблоко медом, положите сверху по 1 ч.л. сливочного масла.

6 Запекайте еще 5 минут при температуре 180°С, чтобы яблоки закарамелизовались.

ВЫСОЦКАЯ Ю. КОЛЛЕКЦИЯ "ЕДИМ ДОМА". ДЕСЕРТЫ/ЮЛИЯ ВЫСОЦКАЯ. – М.: ЭКСМО, 2007. – 112 С.: ИЛ.

Journal-plaza.net ®

115 минут | 400 ккал | 10 порций

Шоколадный торт «Два ореха»

65 минут | 315 ккал | 6 порций

Ягодный десерт

70 минут | 211 ккал | 8 порций

Марокканский торт

Рецепты на обороте

Journal-plaza.net ®

Шоколадный торт «Два ореха»

На 10 порций:

- 2 плитки горького шоколада
- 200 г грецких орехов
- 200 г миндаля
- 125 г размягченного сливочного масла
- 120 г сахара
- 6 яиц

1 2/3 части шоколада поломайте, измельчите в блендере вместе с орехами в среднюю крошку.

2 Отделите белки от желтков. Сахар разотрите с размягченным сливочным маслом до консистенции светлого крема, введите по одному желтки, затем осторожно вмешайте туда орехи с шоколадом.

3 Взбейте белки в крепкую пену и аккуратно соедините с основной массой.

4 Разъемную форму смажьте сливочным маслом и выложите в нее тесто. Поломайте оставшийся шоколад на дольки, вдавите их в тесто и выпекайте 35–45 минут при температуре 180°С.

Ягодный десерт

На 6 порций:

- 100 малины
- 100 черники
- 100 г голубики
- 100 г клубники
- 2 сливы
- 4 яйца
- 50 г сахарной пудры
- 300 мл сливок жирностью 33%
- 5 ст.л. муки
- 1/2 ч.л. ванильного концентрата

1 Взбейте яйца с сахарной пудрой, добавьте ванильный концентрат, сливки и взбейте еще раз, чтобы масса вдвое увеличилась в объеме.

2 Введите муку и хорошо перемешайте.

3 Смажьте огнеупорную форму маслом, влейте 2/3 готовой массы в форму и выпекайте 5 минут при температуре 150°С.

4 Сливы и клубнику нарежьте небольшими кубиками.

5 В слегка запеченную массу выложите сливы, клубнику, чернику, малину и голубику, вылейте поверх ягод оставшуюся сливочную массу. Выпекайте еще 20–25 минут.

Марокканский торт

На 8 порций:

- 250 г кедровых орешков
- 250 г сливочного масла
- 200 г сахара
- 3 яйца
- 4 ст.л. меда
- 115 г муки
- цедра 1 апельсина

1 Слегка обжарьте кедровые орешки на теплой сковороде без масла.

2 Взбейте миксером масло с сахаром до консистенции светлого легкого крема, затем по одному аккуратно добавьте яйца и продолжайте взбивать, пока кристаллики сахара не растворятся.

3 Добавьте мед и протертую цедру апельсина.

4 В получившуюся массу добавьте обжаренные кедровые орешки.

5 Выложите тесто в разъемную форму, смазанную маслом. Выпекайте в разогретой до 180°С духовке в течение 25–30 минут.

ВЫСОЦКАЯ Ю. КОЛЛЕКЦИЯ "ЕДИМ ДОМА". ДЕСЕРТЫ/ЮЛИЯ ВЫСОЦКАЯ. – М.: ЭКСМО, 2007. – 112 С.: ИЛ.
БЛАГОДАРИМ ИЗДАТЕЛЬСТВО «ЭКСМО» ЗА ПРЕДОСТАВЛЕННУЮ КНИГУ

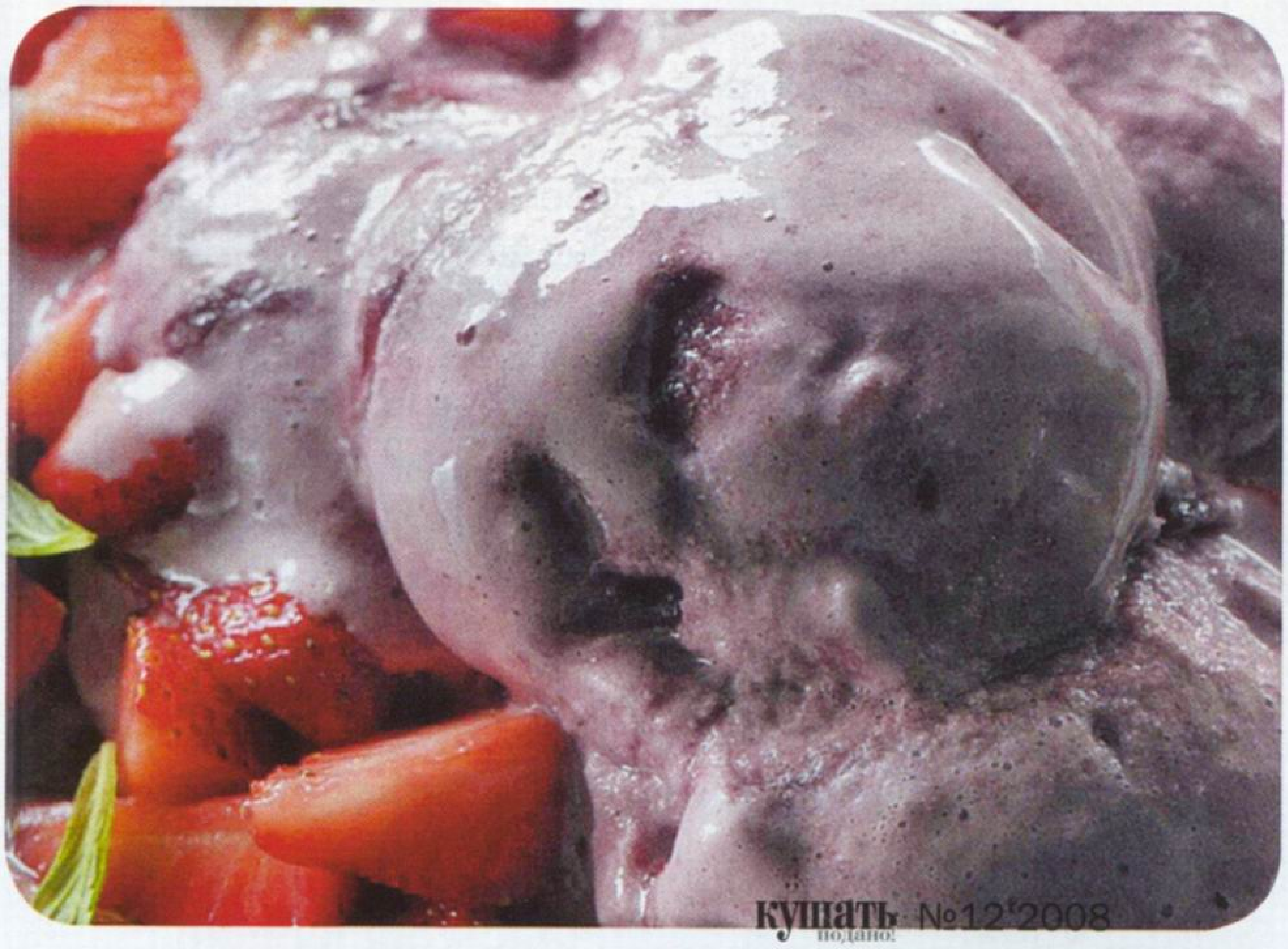
Journal-plaza.net ®

50 минут | 514 ккал | 6 порций

Шоколадный мусс

95 минут | 559 ккал | 4 порции

Карамельное мороженое



75 минут | 454 ккал | 4 порции

Сорбе из красного вина с клубникой

Рецепты на обороте

Journal-plaza.net ®

Шоколадный мусс

На 6 порций:

- *150 г черного шоколада*
- *150 мл сливок*
- *1 стручок ванили*
- *80 г сахара*
- *4 яйца*
- *морская соль*

1 Растопите шоколад на водяной бане. Стручок ванили разрежьте вдоль, ножом выньте из него семена и положите их в сливки. Влейте сливки в растопленный шоколад.

2 Отделите желтки от белков. Взбитые с сахаром желтки введите в шоколадно-сливочную массу и перемешайте.

3 Белки взбейте в крепкую пену с щепоткой соли. Соедините с шоколадной массой и аккуратно перемешайте.

4 Переложите полученную массу в глубокую посуду, в которой вы будете ее подавать, или в отдельные формочки-стаканчики и поставьте в холодильник на 4–5 часов.

Карамельное мороженое

На 4 порции

- *1200 мл сливок*
- *8 желтков*
- *270 г сахара*
- *50 мл воды*

1 Взбейте желтки со 150 г сахара, добавьте 200 мл сливок, энергично взбивая.

2 1 л сливок доведите до кипения и сразу же снимите с огня. Горячие сливки соедините со взбитыми желтками, перемешайте. Поставьте на небольшой огонь и доведите до кипения, помешивая. Снимите с огня в момент закипания.

3 В большую сковороду всыпьте оставшийся сахар, налейте воды, поставьте на огонь и сварите карамель.

4 Добавьте готовую карамель в сливки, перемешайте, влейте все в контейнер с крышкой и поставьте в морозилку на 6–8 часов. Перемешивайте мороженое каждый час деревянной ложкой.

Сорбе из красного вина с клубникой

На 4 порции:

- *1 бутылка сухого красного вина*
- *150 г сахарной пудры*
- *10 горошин белого перца*
- *6 гвоздичек*
- *мелко натертая цедра двух апельсинов*
- *500 г клубники*
- *горсть листьев мяты*

1 Влейте вино в кастрюлю, добавьте 100 г сахарной пудры, цедру апельсинов, гвоздику, перец.

2 Варите на небольшом огне, чтобы вино уварилось примерно вполовину.

3 Процедите, остудите и поставьте в морозильник или отправьте в мороженицу.

4 Перемешивайте сорбе время от времени, чтобы оно замерзло равномерно.

5 Крупно нарежьте клубнику, выложите порциями на тарелку, посыпьте оставшейся сахарной пудрой и листьями мяты, сверху положите шарики сорбе.

ВЫСОЦКАЯ Ю. КОЛЛЕКЦИЯ "ЕДИМ ДОМА". ДЕСЕРТЫ/ЮЛИЯ ВЫСОЦКАЯ. – М.: ЭКСМО, 2007. – 112 С.: ИЛ.

Journal-plaza.net ®

Сладкий домик

90 минут · 402 ккал · 4 порции

На 4 порции:

- 375 мл воды
- 150 г сливочного масла
- 300 г муки
- 6 яиц
- пачка цветного драже или измельченные грецкие орехи
- 300 мл сметаны
- сахар по вкусу

1 Поставьте воду на огонь, добавьте сливочное масло, вскипятите. Затем всыпьте муку и остудите.

2 В полученную массу постепенно введите 6 яиц и все это хорошо взбейте.

3 Тесто выкладывайте на противень ложкой или с помощью кондитерского шприца в виде полосок одинаковой толщины и длины. Выпекайте в духовке до готовности. Из теста можно также сделать два небольших «окошка».

4 Для приготовления крема сметану смешайте с сахаром. Испеченные «бревнышки» обмакивайте в крем и складывайте в виде домика.

5 Крышу домика «выстелите» цветным драже или измельченными орешками.

«Крышу»домика можно смастерить из сладкого разноцветного драже M&M's.

Journal-plaza.net ®

Настоящий дастархан (узбекский стол) лучше всего организовать вечером, когда дневная суета позади. Советуем поужинать блюдами узбекской кухни из ресторана «Сим-Сим». Шедевры шеф-повара Шавката Ахмедова вы запомните надолго.

Гостеприимство по-узбекски

ВЛАДИМИР ХОМЯКОВ

Journal-plaza.net ®

Золотой ишхан

На 2 порции:

- 2 форели золотистого цвета (по 350–400 г)
- 40 г растительного масла
- 60 г зеленых веточек тархуна
- соль, перец по вкусу
- помидор, лимон, карамбола, маслины, соленый огурец, веточки петрушки и листья салата для украшения

1 Рыбу очистите, хорошо вымойте, натрите солью и перцем.

2 Положите в брюшко форели несколько веточек тархуна, полейте растительным маслом.

3 Заверните рыбу в фольгу (сверху не закрывайте), выложите на противень и запекайте в духовке при температуре 180°С 25–30 минут.

4 Подавайте форель горячей, освободив от фольги. Выложите рыбу на плоское блюдо, украсьте овощами и зеленью.

40 минут | 688 ккал | 2 порции

Journal-plaza.net ®

Лагман

На 4 порции:

- 400 г мякоти баранины без жира
- 1 луковица
- 200 г моркови
- 200 г картофеля
- 200 г болгарского перца разных цветов
- 25 г чеснока
- 100 г растительного масла
- 1 ст.л. томатной пасты
- 1 л воды
- 1 ч.л. сухой кинзы
- соль, перец, зелень сельдерея по вкусу

Для теста:

- 300 г муки
- 2–3 яйца
- 1–2 ст.л. подсоленной воды
- 1 ст.л. растительного масла

1 Мясо нарежьте кубиками. Лук и чеснок измельчите. Морковь, картофель, болгарский перец нарежьте кубиками.

2 Мясо обжарьте на растительном масле, добавьте лук, томатную пасту, перемешайте.

3 Добавьте морковь, картофель, болгарский перец, посолите и поперчите, добавьте воду, положите специи. Прогревайте 15 минут на медленном огне.

4 Из муки, яиц и подсоленной воды замесите крутое тесто. Скатайте его колбаской, смажьте растительным маслом, заверните в целлофан и оставьте на 10 минут.

5 Нарежьте тесто на длинные полоски, затем приготовьте длинную лапшу, отварите ее и промойте холодной водой. Разложите ее в четыре глубокие тарелки, сверху выложите мясо и овощи.

Лагман – это национальное первое блюдо узбеков. Как борщ для украинцев или щи для россиян.

70 минут | 437 ккал | 4 порции

ВЛАДИМИР ХОМЯКОВ

Journal-plaza.net ®

Обынан в ресторане «Сим-Сим» выпекают в специальных печах-тонирах, но эти ароматные лепешки можно попробовать приготовить и в домашних условиях.

70 минут | 512 ккал | 5 порций

Обынан

На 5 порций:

- *500 г муки*
- *500 мл молока*
- *1 ч.л. дрожжей*
- *1 ч.л. соли*
- *250 г маргарина*
- *15 г кунжута (для посыпки)*

1 В теплое молоко добавьте маргарин, дождитесь, пока он растает, посолите и положите дрожжи.

2 Муку просейте через сито, смешайте с молоком и замесите тесто (не очень жесткое, но и не слишком мягкое).

3 Тесто разделите на пять равных частей, вымесите из каждого куска по шарику. Накройте шарики пленкой или полотенцем и оставьте их в тепле на 10–15 минут подниматься.

4 Слегка расплескайте каждый шарик теста и по центру продавите в лепешке небольшое отверствие (например, стаканом).

5 Смажьте лепешки оставшимся молоком, посыпьте кунжутом и выпекайте в духовке 35–40 минут при температуре 150°С. Подавайте обынан горячим.

Journal-plaza.net ®

Салат с языком

На 4 порции:

- *200 г говяжьего языка*
- *1 морковь*
- *1 репчатая луковица*
- *2 средние картофелины*
- *1 крупный огурец*
- *2 небольших болгарских перца (желтый и красный)*
- *1 ялтинская луковица*
- *1 помидор*
- *2 яйца*
- *200 г майонеза*
- *веточки укропа для украшения*
- *соль, перец горошком, лавровый лист по вкусу*

1 В кипящую воду положите перец горошком, лавровый лист, соль, очищенную луковицу и морковь. Положите в маринад язык и варите его 40–45 минут. Очистите, нарежьте язык соломкой.

2 Картофель и яйца отварите, затем охладите и очистите. Картошку, цветные перцы и помидор нарежьте соломкой, ялтинский лук и огурец – полукольцами, яйца – кубиками.

3 Приправьте салат майонезом и специями с солью по вкусу, украсьте укропом и овощами.

Чтобы салат красиво лежал на тарелке, лучше всего положить его в любую цилиндрическую посуду, слегка утрамбовать, а затем быстро перевернуть на блюдо.

65 минут | 136 ккал | 4 порции

ВЛАДИМИР ХОМЯКОВ

Journal-plaza.net ®

Интересно, что блюда своей кухни узбеки,- как правило, едят руками. Наверное, поэтому шеф-повар ресторана «Сим-Сим» Шавкат Ахмедов выбрал готовые овощи и мясо из бульона.

Казон шакороп

На 2 порции:

- *250 мл мясного бульона*
- *600 г говяжьей вырезки*
- *50 г растительного масла*
- *2 луковицы*
- *несколько ломтиков болгарского перца разных цветов*
- *2–3 зубка чеснока*
- *1 помидор*
- *веточки укропа и листья салата для украшения*
- *соль, перец по вкусу*

1 Вырезку нарежьте тонкими полосками или кусками, слегка отбейте молоточком.

2 Лук нарежьте мелкой соломкой, чеснок измельчите, помидор разрежьте на четыре дольки.

3 Обжарьте мясо в растительном масле, добавьте лук и чеснок и прожарьте еще 3–5 минут.

4 Положите к мясу дольки помидора и болгарского перца, посолите и поперчите.

5 Залейте мясо и овощи мясным бульоном. Накройте блюдо крышкой и тушите на медленном огне 10–15 минут.

6 Выложите мясо и овощи на тарелку (без бульона) Украсьте блюдо укропом и зеленым салатом.

Journal-plaza.net ®

75 минут | 402 ккал | 5 порций

Самса «Ольмали»

На 5 порций:

- *700 г муки*
- *200–250 г подсоленной воды*
- *1 яйцо*
- *100 г говяжьего жира*
- *3 крупных зеленых яблока*
- *2 ст.л. сахара*
- *сахарная пудра, измельченные грецкие орехи для посыпки*

1 Из муки, яйца и подсоленной воды замесите тесто. Заверните его в целлофан и оставьте на 10–15 минут.

2 Раскатайте тесто в тонкий пласт, смажьте жиром. Сверните пласт в рулет. Нарежьте его кусками по 60–65 г. Каждый кусочек раскатайте по отдельности (чтобы они были круглой формы).

3 Яблоки очистите от кожуры и семян, нарежьте мелкими кубиками и посыпьте сахаром.

4 Положите на кругляшки из теста яблочную начинку. Сверните самсу в форме треугольников.

5 Выложите свертки на пергамент и выпекайте в духовке 20 минут при температуре 80°С.

6 Украсьте самсу сахарной пудрой, измельченными орехами, консервированной вишней и листьями мяты.

Настоящая самса – только в форме треугольника. Чаще всего ее готовят с рубленой бараниной и луком. Но в ресторанах самсу любят подавать со сладкими начинками.

ВЛАДИМИР ХОМЯКОВ

Journal-plaza.net ®

Радость в бокале

Ну разве можно представить себе Новый год без шампанского – без ловких движений рук, откупоривающих охлажденную бутылку, без легкого повизгивания барышень, норовящих увернуться от возможного «прямого попадания», без восторженных возгласов и искрометного юмора? Вот популярные коктейли, где в главной роли – «напиток радости»!

10 минут | 107 ккал | 2 порции

Коктейль «Красотка»

На 2 порции:

- *60 г шампанского*
- *60 г вишневого ликера*
- *20 г вермута*
- *20 г джина*
- *2 дольки лимона*

1 Смешайте в шейкере вишневый ликер, вермут и джин, перелейте в бокалы.

2 Влейте в коктейль шампанское и украсьте бокалы дольками лимона.

FOTO.MILLIONMENU.RU

Journal-plaza.net ®

Коктейль «Беллини»

На 2 порции:

- *200 мл шампанского*
- *90 мл персикового (или любого другого) сока*

1 В фужер налейте сок, затем охлажденное шампанское.

2 Украсьте напиток вишенкой и ломтиком карамболи, подавайте с трубочкой.

Этот коктейль впервые приготовил Джузеппе Чиприани в1948 году – во время выставки в Венеции работ Джованни Беллини, известного живописца эпохи Возрождения.

10 минут | 98 ккал | 2 порции

Journal-plaza.net ®

Journal-plaza.net ®

Сезон тыквы мы открыли еще в октябре, представив вам несколько блюд из этого чудо-овоща. А сегодня продолжаем публиковать рецепты: на очереди фирменные блюда наших читательниц из Львовской области и Одессы – тыквенный суп с шампанским и тыква в меду. Подать к столу простые, полезные и – главное! – вкусные блюда не составит труда, тем более что готовить вам предстоит только из доступных продуктов.

Сказочная тыква

Тыквенный суп с шампанским от Ярославы Допилко из Дорожева

На 4 порции:

- *600 г тыквы*
- *1 л сливок 30% жирности*
- *175 мл шампанского*
- *200 г куриного филе*
- *100 г твердого сыра*
- *2 зубка чеснока*
- *2 бульонных кубика*
- *петрушка для украшения*

1 Тыкву нарежьте крупными кубиками, залейте водой и варите вместе с куриным филе 15–20 минут. Затем филе выньте и охладите.

2 Тыкву откиньте на дуршлаг, переложите в кастрюлю, добавьте шампанское, измельченный чеснок и тушите 2–3 минуты.

3 Залейте тыкву сливками, раскрошите бульонные кубики, кипятите несколько минут. Тыкву протрите.

4 Куриное филе измельчите, сыр натрите на крупную терку. Добавьте в суп. Украсьте петрушкой.

5 Читательница предлагает аккуратно выложить гарнир в центр тарелки. Для этого Ярослава мелко нарезает куриное филе, добавляет тертый сыр и рубленую петрушку, выкладывает массу в смоченный водой стаканчик и переворачивает его содержимое прямо на суп.

123RF

Journal-plaza.net ®

Наша читательница Ольга из Одессы вспоминает, что с малых лет не любила тыкву, а в детском саду воспитатели так и норовили подать тыквенную кашу – вот и выработалось к ней «особое чувство». Но когда настала пора предлагать этот сверхценный продукт своему ребенку, маме пришлось проявить изобретательность. Ольга готовит тыкву в меду и утверждает, что теперь она и сама не прочь полакомиться этим расчудесным овощем.

Тыква в меду от Ольги Шершун из Одессы

На 4 порции:

- *1 небольшая тыква*
- *150 г меда*

1 Тыкву помойте, очистите от кожуры и нарежьте крупными кусочками.

2 Каждый кусочек тыквы обмакните в мед.

3 Сделайте из фольги кармашек и поместите в него кусочки тыквы.

4 Духовку разогрейте до 200 °С. Запекайте тыкву с медом 35–40 минут.

5 Готовую тыкву можно есть кусочками, а маленькому ребенку ее можно предложить в виде пюре или каши.

90 минут | 106 ккал | 4 порции

Journal-plaza.net ®

Поздравляем победителей!

Книги предоставлены издательством «Эксмо»

В октябре мы объявили конкурс, для участия в котором вам нужно было прислать фирменный рецепт овощного блюда с использованием любого из «даров осени». Сегодня мы называем имена 20 победителей и с удовольствием вручаем им призы – книги Юлии Шиловой «777 рецептов любовной кухни».

20 победителей октябрьского конкурса «Кулинарный шедевр» получают книгу Юлии Шиловой «777 рецептов любовной кухни»

Артемьева С., Барвинок Е. Д., Борисова Я., Владимирова Н., Гапниченко Д., Доля Ю. С., Допилко Я., Карватина В. Р., Касьянова О., Ковальчук Б., Коленко З. Н., Мамонова Т. С., Мартыненко В., Парфёнова Р., Полевая О., Романчук М., Чистюхина Е., Шершун О., Яблонская Т., Яма Л. И.

Подписной индекс 95474

Стоимость подписки на 1 месяц – 2 грн 50 коп.*

Оформить подписку можно в любом почтовом отделении Украины.

*без учета доставки

С «Кушать подано!» всегда вкуснее!

Journal-plaza.net ®

Ведерко шампанского

Новый год невозможно представить без бутылки шампанского. Своевременно позаботьтесь о том, чтобы охладить напиток до 6–8 °С. Напомним, что бутылку шампанского принято подавать на стол в специальном ведерке со льдом. В каком именно? Это уж вам решать.

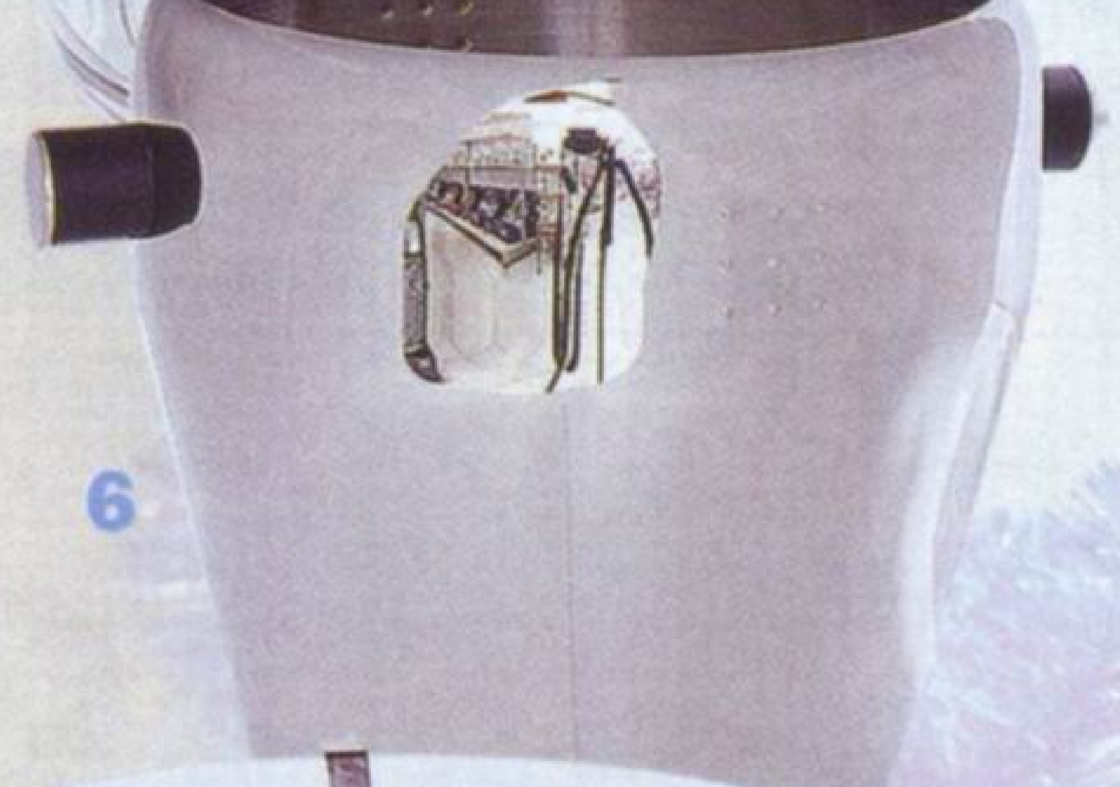
1

2

3

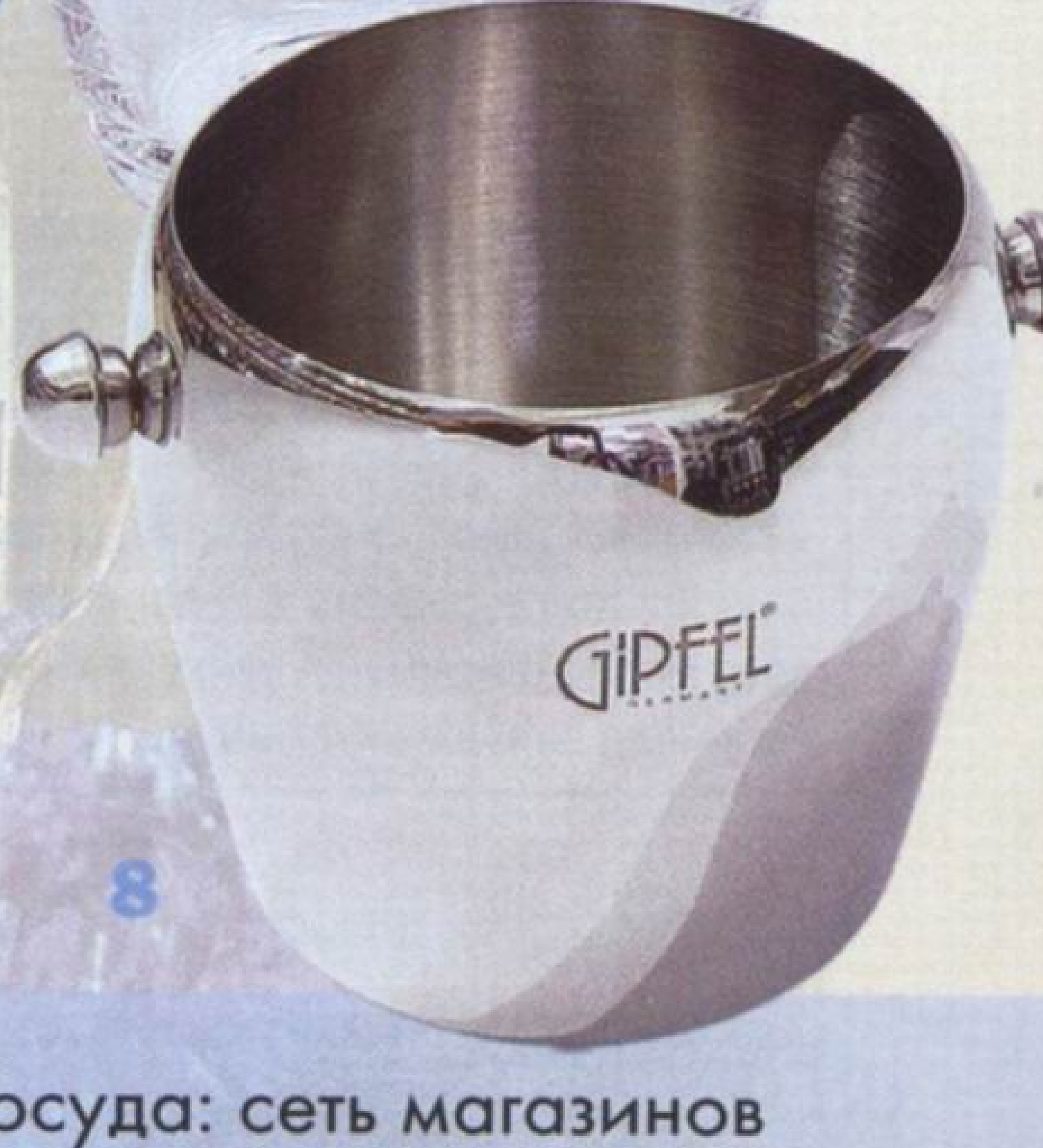
4

5



6

7



8

1. Ведро для льда GIPFEL, 298 грн. **2.** Ведро для шампанского с подставкой IVV, 800 грн. **3.** Ведро Luminarc Islande, 68 грн. **4.** Ведро для льда Mepra, 1127 грн. **5.** Ведро для шампанского с подставкой IVV, 1190 грн. **6.** Ведро для шампанского Orion BergHOFF, Бельгия, 234 грн. **7.** Ведро для шампанского с подставкой IVV, 1345 грн. **8.** Ведро для льда GIPFEL, 119 грн.

Посуда: сеть магазинов «Посуд De Luxe» (ул. Княжий Затон 2/30, тел.: 573-78-55), магазин La Coquette (ул. Б. Васильковская 72, тел.: 206-83-92)

Journal-plaza.net ®

Про еду на пару

Пищу, приготовленную на пару, чаще всего характеризуют как диетическую и полезную, но отнюдь не как вкусную. Современные пароварки разрушают этот стереотип: они обладают множеством специальных функций, которые сделают ваши кулинарные изыски максимально аппетитными.

VITEK VT-1550

■ Мощность – 500 Вт. Таймер на 60 минут. Корпус из теплостойкого пластика. Световой индикатор работы. Скрытый нагревательный элемент. Функция защиты от перегрева.

ORION OST-3953

■ Мощность – 755 Вт. LCD-таймер с подсветкой. Цифровое программирование для приготовления основных продуктов. Функция автоматического отключения и автоматического поддержания тепла в течение 20 минут.

Пароварка Binatone FS 404D

■ Мощность – 900 Вт. Три чаши. Таймер на 90 минут со звонком и автоотключением. Есть чаша для риса и углубления для варки яиц. Высокоскоростной нагревательный элемент.

Пароварка Tefal Vitacuisine

■ Мощность – 2000 Вт. Механический таймер на 60 минут. Функции автоматического отключения и поддержания в теплом состоянии Keep Warm. Уникальная функция Vitamin Plus сохраняет больше витаминов.

Пароварка Moulinex MV 1000

■ Мощность – 900 Вт. Механический таймер на 60 минут с автоотключением и звуковым сигналом. 2 чаши+чаша для риса. Решетка с углублением для варки яиц.

ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ КОМПАНИЯМИ

Journal-plaza.net ®

Новое счастье

Новый год – праздник радости. Именно с этим чудесным торжеством многие связывают начало новой жизни. Попробуем сделать поворотный момент года волшебным и чарующим, сервируя новогодний стол по-особенному.

1 Эта сервировка праздничного стола поражает своей простотой и изысканностью. Чтобы создать новогодний антураж, вам необходимо купить несколько елочных игрушек, свечи красного цвета и подыскать шишки.

2 Застелите стол красной скатертью, расставьте белую посуду. На плоское блюдо положите светлую салфетку небольшого размера, а сверху – глубокую тарелку.

3 В глубокую тарелку положите «новогодние» сюрпризы для каждого из гостей – шишку, елочную игрушку и зажженную свечу в форме шара.

4 Для новогодних украшений годятся обычные шишки, собранные в лесу. Аккуратно протрите их влажной тряпочкой, хорошо высушите. Подготовленные шишки посыпьте золотыми блестками и покройте прозрачным лаком, оставьте до полного высыхания. Можно использовать обычный лак для ногтей с золотистым отливом.

5 В бокалы для вина опустите празднично упакованные коробочки с маленькими подарками каждому гостю. Последний штрих – в стеклянные блюдца положите свечи и зажгите их.

Journal-plaza.net ®

5 способов сделать солянку еще вкуснее

Любители остренького в качестве первых блюд предпочитают солянки. В классических рецептах в состав солянок входят мясные или рыбные продукты, грибы, репчатый лук, маслины, лимон, томатное пюре, соленые огурцы и зелень. Солянки бывают жидкими и густыми. Для приготовления последних используют концентрированный бульон, в который в процессе варки нельзя доливать воду.

- Для мясных солянок лучше брать несколько видов мясных продуктов: говядину, телятину, ветчину, язык, сердце, сосиски и пр. Мясо выбирайте нежирное.
- Рыбные солянки готовят на бульоне, основой которого являются головы, шкурка, плавники, хрящи, кости. Готовый бульон обязательно процеживают.
- В рыбную солянку не следует добавлять много томатной пасты, поскольку от нее пропадает вкус и аромат рыбы.
- Мясную солянку заправляйте сметаной. В грибную солянку сметану можно добавлять только в том случае, если лук пассерован не на подсолнечном масле.
- Лук для мясных солянок пассеруют, как правило, на сливочном масле, но без специй и томата.

FOTO.MILLIONMENU.RU

Journal-plaza.net ®